1000 рецептов бутербродов и пицц (отрывок)

Кангаре

SHOUT
SHARE
IT

- Кангаре

Кангаре
1000 рецептов бутербродов и пицц (отрывок)

Кангаре
"1000 рецептов бутербродов и пицц"
БУТЕРБРОДЫ

С бутербродами и кофе или чаем можно праздновать любые юбилеи, именины, дни рождения, проводить юношеские коктейль-вечера. Бутерброды выручают и когда приходят неожиданные гости, и когда не хватает времени на приготовление другой еды. Ими можно накрыть стол для детей, которым нравится пестрота и разнообразие. Бутерброды подходят и к завтраку, и к полднику, и к ужину. Особенно удобны бутерброды тем, что на их приготовление не требуется много времени. Готовя бутерброды, хозяйка может проявить всю свою фантазию и выдумку, показать свой вкус. Бутерброды должны быть аккуратно приготовлены, красиво оформлены, отличаться формой и цветом. Каждый бутерброд должен привлекать внимание и вызывать аппетит. Подавать к столу бутерброды можно по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие подносы, на которых бутерброды можно разложить рядами или группами в один слой. Интересно разложить их по диагональным линиям, которые разделяют бутерброды по форме, цвету продуктам и создают своеобразную гармонию. Размещенные таким образом бутерброды хорошо просматриваются и их легко брать. Можно подавать бутерброды и на деревянных досках или больших плоских тарелках. Их можно покрыть матерчатыми или бумажными салфетками. Если не хватает посуды, бутерброды можно раскладывать прямо на салфетках. Если бутерброды размещают пирамидой, то в группе обычно раскладывают однородные бутерброды. Рядом с общей тарелкой для бутербродов кладут специальную лопатку, вилочку или широкий нож, которыми берут бутерброды. Для маленьких закусочных бутербродов (канапе) в последнее время употребляют пластмассовые вилочки, которые втыкают в бутерброды. Бутерброды надо подавать к столу сразу после их приготовления, потому что нарезанные ломти хлеба засыхают, а положенные на них продукты хлеб увлажняют, что зачастую нежелательно. Если бутерброды нужно сохранить какое-то время, то их помещают в закрытую посуду или накрывают салфеткой. Бутерброды едят

руками или с помощью закусочных вилочки и ножа. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, накрытые (сандвичи) и слоеные. Открытые бутерброды готовят из одного ломтика хлеба, намазав его маслом и положив сверху какую-либо приправу. Накрытые (сандвичи) бутерброды, напротив, готовят из двух ломтиков хлеба, между которыми положены различные мясные изделия и овощные массы. Такие бутерброды больше всего подходят для экскурсий, походов, потому что их удобно упаковывать и легче перевозить. Слоеные бутерброды готовят из нескольких больших ломтей хлеба, сложенных вместе, каждый из которых намазан сливочным маслом и на каждый из которых положена мясная масса, сыр, паштет, пюре и др. Вместе сложенные ломти немного сдавливают, дают им пропитаться, а затем разрезают поперек на куски соответствующих размеров.

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

Для приготовления бутербродов можно употреблять различный хлеб: ржаной, кисло-сладкий, белый, домашней выпечки, большие рожки, маленькие булочки и различные печенья - соленые и сладкие. Для приготовления бутербродов лучше всего брать немного постоявший (двухдневный) хлеб, потому что свежий, только что выпеченный хлеб трудно нарезать ломтями. Свежий хлеб легче резать нагретым ножом. Каравай хлеба легче нарезать, если его сначала разрезать вдоль на две части, а затем положить на доску срезом вниз. Ломти хлеба нарезают толщиной 0,5-1,0 см, если корка жесткая, ее срезают или стирают теркой. Ломти одинаковой толщины можно нарезать хлеборезкой. Бутерброды можно приготовить различных размеров и формы: круглые, овальные, ромбовидные, четырехугольные, треугольные и др. С помощью стакана или формочек для печенья можно выдавить из хлеба различные фигуры (звезды, полумесяцы и т. д.). Чем дороже исходные продукты, тем меньшими делают бутерброды, примерно величиной 3-5 см. Сливочное масло нужно употреблять свежее, хорошего качества. Если масло имеет привкус, то его можно снять добавлением различных пикантных специй, продуктов. Так, например, к сбитому сливочному маслу добавляют соль, хрен, томатное пюре, кильку, какао, горчицу, репчатый лук и др. Продукты, которые кладут на хлеб, могут быть самые разные. Можно использовать различные салаты, мясо, паштеты, пасты, фрукты, пюре и желе. Многие блюда холодного стола можно употребить для приготовления бутербродов. Хлеб, намазанный только сливочным маслом, однообразен, не вызывает аппетита. Бутерброд можно делать из однотипных продуктов, а также комбинируя на одном бутерброде различные, подходящие

друг к другу продукты, например, бутерброд с колбасой и сырной пастой, бутерброд с яйцом, килькой и майонезом и т. п. Сливочное масло, идущее на бутерброды, должно быть достаточно мягким намазывается ровным слоем, да и к тому же работа спорится лучше. На бутерброды можно класть и охлажденное, твердое сливочное масло. В таком случае охлажденное в холодильнике масло надо нарезать кубиками фигурным ножом и положить эти кубики на ломтики хлеба. Можно также концом ножа настрогать с охлажденного куска сливочного масла "лисички" и положить их на ломтик хлеба, разложив рядом подходящие продукты.

УКРАШЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

Почти все бутерброды можно украсить зеленью, овощами и фруктами. Из овощей для украшения больше всего подходят красный редис, огурцы, помидоры, морковь, луковица, лук-порей и др. Хорошо для этой цели использовать также яйцо и сыр. Подходят для этого фунтики, рулетики, брусочки, соломка и т.п. из мяса. Сандвичи обычно не украшают. Раскладывая бутерброды, надо рядом помещать отличные по цвету бутерброды, которые хорошо гармонируют друг с другом, например, рядом с бутербродом с яйцом следует поместить бутерброд с помидорами, а в следующем ряду бутерброд с зеленым огурцом; рядом с бутербродом с морковью - бутерброд с ветчиной и т. д. Каждый ряд бутербродов может быть различным по форме и величине. Так, например, маленькие закусочные бутерброды (канапе) декоративны по своей форме и украшениям. Надо следить, чтобы бутерброды в общем были красивыми, привлекали внимание и одновременно были простыми, сделанными со вкусом и вызывали аппетит. Один вид бутербродов украшается одинаковыми продуктами. Бутерброды на каждый день делают большими (6-8 см в диаметре) и украшают скромно, и напротив, бутерброды для званого вечера делают несколько меньшими (4-6 см в диаметре) и украшают празднично.

РАСЧЕТ ПРОДУКТОВ

Очень трудно рассчитать, сколько нужно хлеба, сливочного масла и других продуктов, которые идут на приготовление бутербродов. Это зависит от ряда обстоятельств: являются ли бутерброды единственной едой, идут ли они в качестве добавки к другим блюдам или служат только закуской. Обычно на одного человека рассчитывают 3-5 бутербродов средней величины. Число бутербродов зависит от их величины. Конечно, чем меньше по величине бутерброд, тем большим должно быть их число, например, маленьких закусочных бутербродов (канапе) надо брать не 5, а около 10. Это, естественно, будет зависеть и от того,

на какой период времени они рассчитаны и когда они подаются. Чтобы намазать сливочным маслом 3-5 бутербродов, необходимо примерно 15-25 г масла. Меньше масла понадобится на те бутерброды, на которые кладут жирные продукты. Меньше сливочного масла уйдет и в том случае, если оно будет мягким, предварительно слегка сбитым. Мяса на один бутерброд идет 30 г, салата - 50, пасты - примерно 20, сыра - 15 г, натертого сыра уходит в два раза меньше. Хлеба надо около 40- 50 г. Если масла немного, то побольше его надо намазывать по краям бутерброда и поменьше - в середине. Бутерброды можно делать и без масла в том случае, если продукты, укладываемые на хлеб, жирные, например, шпик. Продукты, которые кладут на бутерброд, по весу приблизительно должны быть такими же, как и ломтик хлеба. Так, например, если на одни бутерброд идет 40 г хлеба, то мяса надо взять 30 г и масла - 5-10 г.

РАЗЛИЧНЫЕ СОЛЕНЫЕ МАСЛА

Бутерброды будут более ароматными и пикантными, если к сливочному маслу примешать различные приправы, которые разнообразят вкус и цвет масла. Продукты, добавляемые в сливочное масло, должны быть хорошего качества. Прежде всего сливочное масло надо сбить деревянной ложкой в эмалированной, фаянсовой, стеклянной или керамической мисочке, а затем, в зависимости от того, какой вкус надо получить, добавлять подготовленные продукты. Такие бутерброды украшают продуктами, которые подходят к добавляемым в сливочное масло продуктам. Бутерброды, намазанные соленым маслом и украшенные подходящими продуктами, выглядят декоративно, вызывают аппетит. Ниже даны рецепты приготовления различных соленых масел.

Овощное масло

В мисочке деревянной ложкой сбить сливочное масло, добавить натертые на мелкой терке редис, морковь, свежие огурцы и мелко нарезанный укроп. Добавить соль и немного сахара по вкусу. Можно обойтись без какого-либо овоща или заменить его другим. Ломтик ржаного или белого хлеба намазать овощным маслом и украсить фунтиком из тонкого ломтика ветчины, в который положена долька огурца.

Хренное масло

Корень хрена очистить, вымыть и натереть на мелкой овощной терке, добавить уксус, сахар, соль по вкусу и замешать в сбитое сливочное масло. Ломтик ржаного хлеба намазать хренным маслом и украсить кусочком жаркого или филе, на который положен ломтик огурца.

Сельдерейное масло

Вымытые коренья сельдерея отварить в соленой воде, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке, добавить немного кислого светлого сока, соль и сахар по вкусу. Всю эту массу замешать в сбитое сливочное масло. Вместо сельдерея можно употребить морковь с кореньями петрушки. Этой массой можно намазывать хлеб всех сортов и украсить бутерброд, как нравится. Накрыть сверху листом салата, на него положить звездочку из отварной моркови или цветок ромашки, который делается из белка крутого яйца с помощью фигурного ножа, в середину цветка кладется маленький кружочек моркови.

Томатное масло

К сбитому сливочному маслу добавить томатное пюре, соль, перец и сахар по вкусу. Томатное масло намазывают на хлеб и украшают, например, фунтиками из сыра, в который положен брусочек моркови.

Зеленое масло

150 г сливочного масла, 2-4 столовые ложки зелени, лимонная кислота, соль. Зелень укропа и петрушки вымыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и мелко нарезать. К сбитому сливочному маслу добавить зелень, лимонную кислоту, соль по вкусу. Намазывают на хлеб и сверху кладут тонкий ломтик копченой колбасы, на который положен кружочек белка крутого яйца. Это масло формуют в виде колбасок и замораживают в холодильнике, а затем употребляют для украшения бутербродов.

Горчичное масло

200 г сливочного масла, 3 или 4 крутых желтка, горчица, соль по вкусу. К сбитому сливочному маслу добавить натертый желток, горчицу и соль по вкусу, хорошо перемешать. Хлеб намазывают горчичным маслом и украшают свернутым ломтиком ветчины, на который надет кружок маринованного огурца.

Сырное масло

100 г сливочного масла, 100 г сыра, соль. Пикантный сыр (голландский, российский) натереть на средней овощной терке. Масло сбить, добавить сыр и, если необходимо, соль. Ломтики белого хлеба намазывают сырным маслом, украшают тюльпанчиком из отварной моркови и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Яичное масло

К сбитому сливочному маслу добавить хорошо растертый желток крутого яйца, соль и немного лимонного сока или лимонной кислоты. Ломтики белого хлеба намазывают яичным маслом и украшают кружочками крутого яйца, в середину которых кладут свернутое филе кильки. Можно еще в рулетик из кильки воткнуть зеленый лук.

Килечное масло

200 г кильки, 200 г сливочного масла, 1 луковица. Кильку очистить от костей и измельчить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. К сбитому сливочному маслу добавить кильку, лук и хорошо перемешать. Вместо кильки можно употребить сельдь. Ломтики белого хлеба намазывают килечным маслом и украшают фунтиками из ломтиков огурца, в который положена нарезанная фигурным ножом долька крутого яйца.

Грибное масло

Свежие боровики или другие белые грибы вымыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле вместе с мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль, перец (молотый) по вкусу. К сбитому сливочному маслу добавить остуженные приготовленные грибы, посолить, все хорошо перемешать. Намазывают на хлеб и украшают листьями салата и маленькими шляпками грибов. Вместо свежих грибов можно брать соленые или маринованные.

Конопляное масло

Взять чистые, хорошо созревшие семена конопли, без примеси семян сорняков, вымыть, обсушить и обжарить на сковороде или в чугунке, пока не начнут потрескивать. Горячими растереть в порошок или довести до мягкой маслянистой массы - конопляного масла. (Пропустить через мясорубку 5 или 6 раз или через кухонный электрокомбайн.) Добавить соль по вкусу. Выложить в мисочку, сдавить и выровнять. Масло должно быть зелено-коричневым, с приятным вкусом и запахом. Если семена пережарить, то конопляное масло получится горьким и темного цвета. При долгом хранении жиры окисляются и продукт становится горьким.

Колбасное масло

300 г колбасы, 250 г сливочного масла, 1 луковица, 1 маринованный огурец. Колбасу пропустить через мясорубку, лук мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Очищенный от кожуры маринованный огурец мелко нарезать. Все замешать в сбитое сливочное масло. Ломтик любого хлеба намазывают колбасным маслом, накрывают листом салата и кладут сверху цветок из редиса.

Ветчинное масло

200 г ветчины, 150 г сливочного масла, 1 луковица, соль по вкусу, Тушеную ветчину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный лук и смешать со сбитым сливочным маслом. Добавить соль по вкусу. Вместо ветчины можно употреблять другие мясные изделия. На намазанный этим

маслом хлеб кладут ломтик помидора и на него - колечки лука-порея или репчатого лука, обвалянные в порошке паприки. В зависимости от того, какие продукты употребляют для приготовления бутербродов, их можно разделить на овощные (диетические), фруктовые, мясные, рыбные, сырные, яичные, паштетные и другие.

ОВОЩНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды с морковью

2 моркови, 1 лук-порей, 30 г сливочного масла, перец, соль, сахар по вкусу. Очищенную вымытую морковь натереть на средней овощной терке и слегка обжарить в сливочном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук-порей или репчатый лук и добавить к моркови. К массе добавить соль, сахар и перец по вкусу, все перемешать. Ломтик любого хлеба намазать сливочным маслом и сверху положить толстым слоем морковную массу (горкой). Диетические бутерброды с морковью подавать к завтраку или ужину.

Бутерброды с луком-пореем

Ломтики черного хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху цепочкой лук-порей, посыпать солью и мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды с репчатым луком

100 г репчатого лука, 150 г картофеля, молоко, сливочное масло, соль, паприка, зелень, огурцы. Картофель отварить в соленой воде. Так же отварить лук (в небольшом количестве воды). Лишнюю воду слить, картофель и лук размять в пюре, добавить сливочное масло, горячее молоко, соль, порошок паприки, все подогреть и хорошо взбить. Пюре должно быть густой консистенции. Ломтики черного хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху толстым слоем пюре, посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить веерочком из ломтика огурца. К луковому пюре можно добавить сырой желток.

Бутерброды с овощами

2 моркови, 1 корень петрушки, 1 чайная ложка натертого хрена, 1 луковица, 10 г сливочного масла, уксус, растительное масло, соль. Отварные морковь и корень петрушки очистить и натереть на средней овощной терке. Добавить натертый хрен, обжаренный, мелко нарезанный лук, уксус, растительное масло и соль по вкусу. Положить на намазанный сливочным маслом ломоть хлеба толстый слой овощей. Подавать к завтраку, полднику или ужину. На бутерброды можно брать любой хлеб.

Бутерброды с морковью и сыром

150 г моркови, 10 г сливочного масла, 40 г сыра, соль по вкусу. Очищенную и вымытую морковь натереть на средней терке

и слегка обжарить в сливочном масле. Посолить, остудить и положить на ломтик белого хлеба, намазанный сливочным маслом, сверху посыпать толстым слоем натертого сыра.

Бутерброды с зеленью (витаминные)

100 г сливочного масла, 2 столовые ложки зеленого лука, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу. В эмалированной миске деревянной ложкой взбить сливочное масло, добавить мелко нарезанную зелень и соль по вкусу. Ломти ржаного хлеба намазать витаминным маслом и подавать к завтраку, полднику с кефиром или простоквашей.

Бутерброды с сельдереем

1 корень сельдерея, 1 яблоко, 1 столовая ложка сметаны, соль, сахар по вкусу, листья салата. Корень сельдерея отварить в соленой воде (довольно твердым), очистить от кожицы и натереть на средней терке. Яблоко (желательно кислое) очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить густую сметану, соль, сахар и снова перемешать. Ломтик кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом, положить лист салата и сверху горкой - сельдерейную массу. Подавать к завтраку, полднику и ужину.

Бутерброды со свекольной икрой

100 г свеклы, 1 столовая ложка сливочного масла, лимонный сок, сахар, соль, тмин по вкусу. Свеклу отварить, очистить от кожуры и натереть на мелкой овощной терке. Сливочное масло растопить на сковороде, добавить свеклу, соль, сахар, тмин, лимонный сок и натертую лимонную корочку по вкусу, все подогреть. Вместо лимонного сока можно употреблять лимонную кислоту. Ломтик ржаного или кислосладкого хлеба намазать сливочным маслом и положить сверху толстым слоем холодную свекольную икру. Украшать не надо, потому что икра выглядит очень красочно. Подавать к завтраку или полднику.

Бутерброды с луковой пастой

2 большие луковицы, 20 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 крутое яйцо, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу, зелень. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить очищенное от кожицы натертое яблоко, рубленое крутое яйцо, сметану и специи. Все хорошо смешать. На намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба положить луковую пасту и посыпать рубленым яйцом и зеленью, подавать к завтраку.

Бутерброды с луком-пореем и яблоками

200 г лука-порея, 2 яблока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец по вкусу, зелень. Лук-порей хорошо вымыть и нарезать колечками. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной овощной терке. Все смешать и добавить специи. На

намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить приготовленную массу и украсить колечками лука-порея и зеленью.

Бутерброды с морковью и чесноком

2 моркови, 10 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 крутое яйцо, майонез. Морковь отварить в соленой воде, очистить и натереть на средней овощной терке, немного обжарить в масле (можно и не обжаривать). Добавить мелко нарезанный чеснок, майонез и все перемешать. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить морковную массу и украсить яйцом.

Бутерброды с тыквой

Очищенную от кожуры тыкву нарезать ломтиками толщиной 1 см, посыпать солью, обмакнуть в сбитое яйцо, обвалять в пшеничной муке или панировочных сухарях и обжарить в жире. Обжаренные ломтики тыквы положить на тосты, намазанные сливочным маслом. Подавать к завтраку.

Бутерброды с редисом

Ломтики ржаного хлеба намазать сливочным маслом или густой сметаной, посыпать солью и покрыть натертым (стружкой) редисом. Можно сверху положить и кружочки редиса так, чтобы весь бутерброд был ими закрыт.

Бутерброды с томатным пюре

На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить ломтики яблок, а сверху - томатное пюре, посыпать солью и натертым сыром и поместить на несколько минут в духовку (сыр не должен расплавиться).

Бутерброды со свежими овощами

(редисом, помидорами, огурцами) Ломтики ржаного хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики редиса, огурца, помидор, посолить и поперчить.

Бутерброды с овощной смесью

Овощную смесь приготовляют из различных овощей: моркови, редиса, хрена, репчатого лука, сельдерея, лука-порея и др. Для заправки смеси употребляют майонез, сметану, растительное масло и другое, а для улучшения вкуса - уксус, соль, сахар, перец н другие приправы. Овощи мелко нарезают или натирают. Брать можно любые овощи - все зависит от вкуса и возможностей. Ломтики любого хлеба намазать сливочным маслом, можно накрыть листом салата, положить толстым слоем овощную смесь. Посыпать мелко нарезанной зеленью. Подавать к завтраку, полднику или как закуску перед обедом.

Бутерброды с острым овощным салатом (консервированным)

Ржаной хлеб нарезать квадратами или ромбами (3-4 см)

толщиной 0,5-1,0 см, намазать сливочным маслом и на середину чайной ложкой положить пикантный овощной салат (консервированный). Бутерброды не надо украшать, потому что салат очень красочен. Разложить на плоской тарелке или подносе. Подавать как закуску перед обедом пли к холодному столу, к крепким напиткам.

Бутерброды со свежим огурцом

Ломтики ржаного хлеба намазать сливочным маслом, посыпать солью и накрыть ломтиками свежего огурца. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Бутерброды с помидорами

Твердые красные помидоры нарезать ломтиками и положить их на намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба, поперчить и украсить кольцами репчатого лука. Соль на ломтики огурца и помидора лучше не сыпать, иначе они быстро выделяют сок. Лучше всего ломтики хлеба посолить перед тем, как положить на них помидоры или огурцы.

ФРУКТОВЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды с яблоками

Поджаренные круглые ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить отваренные в сахарном сиропе кружочки яблок (без сердцевины), в середину их (в место сердцевины) чайной ложкой положить какой-либо цветной джем. Вместо сливочного масла можно употреблять шоколадное. Бутерброды очень вкусны с чаем или кофе.

Бутерброды с яблоками и сыром

200 г яблок, 100 г сыра, сметана, соль, сахар по вкусу, морковь, зелень. Очищенные от кожуры яблоки и сыр натереть на средней терке, добавить сметану и специи. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить приготовленную массу и украсить тюльпанчиками из моркови и зеленью.

Бутерброды с яблоками и сыром 1

2 яблока, 20 г сливочного масла, 100 г сыра, фруктовое желе. Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину, нарезать кружочками толщиной 1 см и немного обжарить с обеих сторон в сливочном масле так, чтобы они не разваливались. Сыр и белый хлеб нарезать такими же по величине кружочками, как и яблоки. Хлеб намазать сливочным маслом, положить сверху ломтик сыра и на него - кружочек яблока, в середину которого (в место сердцевины) чайной ложкой вложить желе. Бутерброды декоративны и вкусны.

Бутерброды с фруктовым ассорти

Ломтик белого хлеба намазать шоколадным или сливочным

маслом, сверху положить различные очищенные, вымытые и нарезанные фрукты и ягоды. В зависимости от вкуса и возможностей можно комбинировать яблоки, груши, сливы, землянику, абрикосы, апельсины, лимоны и др.

Бутерброды с земляникой

Ломтики белого хлеба намазать сливками (желатином), творожной массой или медом. Сверху положить целые или разрезанные ягоды свежей земляники, посыпать немного сахарной пудрой.

Бутерброды с фруктовым сыром

Ломтики белого или кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху, тонкий ломтик фруктового сыра. Вместо фруктового сыра можно употребить фруктовое пюре. Бутерброды очень нравятся детям.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Бутерброды с ветчиной

Ломтики ржаного хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить свернутый ломтик ветчины, на который надет кружочек маринованного огурца.

Бутерброды с ветчиной и маринованными огурцом

Ломтики ржаного или кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтик ветчины, а на него - фунтик из огурца, в середину которого вложить кусочек вареного яичного белка.

Бутерброды со шпиком

Копченый шпик нарезать мелкими кубиками, добавить рубленый репчатый или зеленый лук, перец или растертый тмин и положить на ломтик черного хлеба. Можно добавить измельченный чеснок. Украсить кольцами репчатого лука, обвалянными в порошке паприки.

Бутерброды со шпиком и огурцами

На ломтики ржаного хлеба положить ломтики копченого шпика, сверху на него - смесь натертого хрена, маринованного огурца и майонеза. Посыпать рубленой зеленью.

Бутерброды с мясным холодцом

Ломтики ржаного хлеба намазать горчичным маслом, положить сверху ломтики аккуратно нарезанного холодца или зельца так, чтобы хлеб был накрыт. Можно украсить зеленью.

Бутерброды с котлетами

Ломтики белого или ржаного хлеба обжарить в сливочном масле, положить сверху холодные тонкие котлеты. Украсить ломтиками помидора и огурца.

Бутерброды с говяжьим филе и яблоками

Тушеное филе нарезать маленькими кубиками (0,5 см),

добавить мелко нарезанные яблоки, натертый хрен, сметану или майонез, соль и все смешать. Смесь выложить на ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом. Украсить ломтиками помидора.

Бутерброды с жарким

На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить ломтик жаркого так, чтобы был накрыт весь хлеб. Украсить дольками огурца и помидора или маринованными овощами.

Бутерброды с колбасой

На ломтики любого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить ломтик любой колбасы, очищенной от пленки. Рекомендуется употреблять колбасы нескольких сортов, потому что каждый сорт имеет свой вкус, цвет и структуру. Украсить ломтиками маринованного огурца и зеленью.

Бутерброды с сосиской

Обжаренный ломтик белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить разрезанную вдоль обжаренную сосиску. Украсить дольками помидора и ломтиками сыра. Вместо сосисок можно употребить другую колбасу.

Бутерброды с салатной и колбасной начинкой

В маленькой булке сделать горизонтальный прорез дальше середины и заполнить его овощным салатом (морковь, сельдерей, яблоки), сверху положить горячую (может быть и холодная) колбаску. Украсить зеленью.

Бутерброды с колбасной массой

200 г колбасы, 3 столовые ложки сметаны, соль, перец, зелень петрушки, 1 луковица, 10 г сливочного масла. Колбасу (диетическую, отдельную) мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Вместо колбасы можно употребить обрезки ветчины или другое мясо. Добавить сметану или бульон, соль, перец, мелко нарезанный и обжаренный лук, мелко нарубленную зелень петрушки и все смешать в однородную массу. Ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть ровным слоем колбасной массы и украсить веерочками из огурца.

Бутерброды с массой из копченого мяса

Отварное копченое мясо (можно и не отварное), сыр и вымоченное филе сельди пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук или лук-порей и хорошо перемешать. Соотношение продуктов зависит от собственного вкуса и возможностей. Приготовленную массу намазать на ломтики любого хлеба, украсить маринованными огурцами, крутым яйцом и зеленью.

Бутерброды с сырно-колбасной пастой

150 г колбасы, 50 г сыра, 1 крутое яйцо, 1/2 столовой ложки горчицы, 2 столовые ложки сметаны, 30 г сливочного масла, соль, перец, зелень. Колбасу, сыр, крутое яйцо пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу, сливочное масло, соль, перец, все перемешать и сбить. Если полученная паста слишком густая, надо добавить еще сметаны. Ломтики ржаного хлеба покрыть приготовленной пастой и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Бутерброды с паштетом

Ломтики любого хлеба намазать сливочным маслом, покрыть ровным слоем паштета и украсить "лисичками" из масла либо ломтиками лимона или помидора.

Бутерброды с печеночным паштетом

На ломтики белого или кисло-сладкого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить; небольшой горкой печеночный паштет и украсить веерочком из ломтика лимона.

Бутерброды с различными мясными салатами

Для приготовления бутербродов можно употреблять различные мясные салаты, заправленные густым соусом - сметанным или майонезом. Компоненты салата должны быть очень измельчены. На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, ложкой положить горкой салат и украсить составными частями того же салата. Можно на хлеб положить только что вымытый и обсушенный свежий лист салата, а затем на него выложить ложку приготовленного салата.

Бутерброды с винегретом

Компоненты винегрета должны быть мелко нарезаны (0,4 см) и заправлены густым соусом. На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, положить лист салата и на него выложить горкой винегрет. Посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить кольцами репчатого лука, обвалянного в порошке паприки, и ломтиками крутого яйца.

РЫБНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды с лососиной

Маленькие обжаренные ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики соленой лососины, свернутые рулетиками или фунтиками. Украсить веерочками из ломтиков лимона, "лисичками" из масла, кольцами репчатого лука или черной икрой.

Бутерброды с угрем

Копченый угорь очистить от кожи и костей (хребта). На ломтики белого хлеба, намазанные маслом, положить один к другому косо нарезанные кусочки угря. Можно кусочками угря выложить только одну половину ломтика хлеба, а другую

кружочками крутого яйца. Украсить зеленью и ломтиками лимона.

Бутерброды с миногой

Ломтики кисло-сладкого или белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху спрессованную миногу, нарезанную соответственно размерам бутерброда. Украсить ломтиками лимона или помидора.

Бутерброды со шпротами

Обжаренные ломтики белого хлеба (можно и не обжаривать) намазать сливочным маслом, положить сверху несколько шпрот. Украсить ломтиками лимона и "лисичками" из масла.

Бутерброды с икрой

Икру кладут только на белый хлеб. Ломтики белого хлеба без корки вырезают овальной формы, можно их также немного обжарить в духовке. Намазать их сливочным маслом, положить сверху ломтики сваренного вкрутую яйца (нарезанного вдоль), в середину которых выложить в один слой красную или черную икру.

Бутерброды с икрой рыбы

Можно употребить икру любой рыбы. Икру осторожно вынуть из рыбы, выложить в сито и залить кипятком. Затем очистить ее от хорошо заметной пленки, добавить соль, перец, мелко нарезанный, ошпаренный кипятком репчатый лук, уксус и растительное масло. Для бутербродов с икрой рыбы употребляют только белый хлеб, который можно предварительно поджарить. Бутерброды украсить ломтиками лимона и зеленью.

Бутерброды с килечной массой

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом. Филе кильки пропустить через мясорубку или просто измельчить, добавить густую сметану и хорошо перемешать. Килечную массу нанести на приготовленный хлеб и украсить ломтиками яйца, сваренного вкрутую, и маринованного огурца.

Бутерброды с рыбными консервами

На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, посредине положить дольки помидора, яйца, сваренного вкрутую, или огурца и с обеих сторон консервированную рыбу (шпроты, сайра, сардины, скумбрия и др.). Можно посыпать мелко нарезанной зеленью и сверху положить брусочек красного помидора.

Бутерброды с селедочным паштетом

200 г отварного картофеля, 1 сельдь, 1 луковица, 10 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, горчица, перец, уксус, по вкусу, зелень. Для приготовления паштета надо отварить картофель в мундире, очистить его от кожуры, добавить

очищенную от кожи и костей сельдь и обжаренную луковицу, все пропустить через мясорубку. Вместо сельди можно взять другую рыбу, сходную по вкусу, и еще дополнительно кильку. Затем к полученной массе добавить сметану, специи: горчицу, перец, уксус, - и все сбить. Вкус картофеля не должен ощущаться. На ломтики любого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить горкой селедочный паштет и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Бутерброды с селедочным паштетом 1

100 г сельди, 20 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яблоко, 1 крутое яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 20 г зеленого лука. Филе сельди, вымоченный в молоке и отжатый белый хлеб, репчатый лук, сваренное вкрутую яйцо пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить натертое кислое яблоко, растительное масло и все хорошо перемешать. На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить селедочный паштет. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Бутерброд с салатом из сельди

2 филе сельди, 300 г жаркого, 2 яблока, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, горчица, перец, сахар, уксус по вкусу, крутые яйца, помидоры. Все продукты мелко нарезать, добавить специи и перемешать. Салат должен быть густой консистенции. Ломтики хлеба накрыть листьями салата и сверху положить горкой салат. Украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца и помидора. Можно обойтись без листьев салата.

Бутерброды с филе сельди

Намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба покрыть густым томатным пюре, заправленным кусочками филе сельди. Посыпать натертым сыром.

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ

Бутерброды с яйцом и килькой

На ломтики любого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить кружочки сваренного вкрутую яйца (нарезать поперек) так, чтобы покрыть хлеб, посередине их поместить свернутое филе кильки (кожицей наружу). Украсить пучком зеленого лука.

Бутерброды с омлетом

3 яйца, 3 столовые ложки молока, 1 чайная ложка сливочного масла, соль по вкусу. Приготовить омлет и разрезать его на небольшие прямоугольные кусочки. Ломтики белого хлеба обжарить в маргарине, положить на них омлет и посыпать мелко нарезанным укропом.

Бутерброды с яйцом, майонезом и килькой

2 крутых яйца, 70 г кильки, 2 столовые ложки майонеза, 1

чайная ложка горчицы. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать на 4 кружочка, из которых осторожно, чтобы не повредить белок, вынуть желток. Желток растереть, добавить майонез и хорошо размешать. Добавить горчицу по вкусу. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, покрыть массой из желтка и майонеза, выровнять и сверху положить кружочки из белка. В середину кружочков вставить свернутый рулетик из филе кильки. В рулетик можно воткнуть зеленый лук.

Бутерброд с яйцом и сельдереем

1 сельдерей, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу. Корень сельдерея и яйца отварить. Сельдерей очистить и натереть на средней овощной терке. Сваренное вкрутую яйцо мелко нарубить, все смешать со сметаной и солью. На ломтики белого хлеба, намазанного сливочным маслом, положить приготовленную массу. Украсить ломтиками яйца и листьями сельдерея.

Бутерброды с яйцом и огурцом

Ломтики белого хлеба обжарить и намазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо разрезать вдоль фигурным ножом пополам, положить посредине ломтиков хлеба и вокруг венком выложить тонко нарезанные ломтики маринованного огурца.

ДЕКОРАТИВНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Ломтики ржаного или кисло-сладкого хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть целиком тонкими ломтиками маринованного огурца. Сверху положить цветок ромашки из сваренного вкрутую яйца. Из ломтиков белка сделать цветок, в середину его положить желток или кусочек красного помидора либо звездочку из отварной моркови. Украсить перьями зеленого лука пли лука-порея.

Бутерброды с яйцом и хреном

2 яйца, 30 г сливочного масла, 20 г натертого хрена, соль по вкусу. На разогретой сковороде в масле или маргарине зажарить глазунью или омлет. На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить глазунью или омлет и вокруг выложить маленькие кубики обжаренного белого хлеба (гренки). Посыпать натертым, обжаренным в сливочном масле хреном.

РАЗЛИЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды с хреном и избитыми сливками

Хрен очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Добавить сахар, соль и светлый кислый сок (айвовый). Густые сливки взбить и замешать туда подготовленный хрен. Ломтики белого или кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом (можно обойтись без масла), сверху выложить приготовленные взбитые

сливки и сразу подать к столу.

Бутерброды с сыром и хреном

К натертому хрену добавить сахар, соль и лимонную кислоту по вкусу. Масло взбить и замешать туда приготовленный хрен. Ломтики хлеба намазать приготовленным маслом и посыпать натертым сыром.

Бутерброды с мясом и хреном

300 г нежирного мяса, 2 столовые ложки натертого хрена, 1 яблоко, сахар, соль по вкусу, зелень, огурцы. Очищенные от кожуры яблоки натереть на крупной терке, добавить натертый хрен, соль, сахар и все перемешать. Можно добавить немного густой сметаны. На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить приготовленную массу, которая должна быть густой. Сверху поместить ломтики мяса или колбасы, украсить зеленью и огурцами.

Бутерброды с хреном и помидором

1 столовая ложка натертого хрена, 1 столовая ложка майонеза, соль, сахар, перец, помидоры. Ломтики рижского хлеба намазать сливочным маслом, выложить сверху натертый хрен, смешанный с майонезом, солью и хреном. На бутерброды положить ломтики помидора, посыпанные молотым перцем или порошком базилика.

Бутерброды с сыром

Ломтик белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху два треугольника сыра, нарезанного фигурным ножом. Можно также сыр натереть на крупной овощной терке и посыпать им бутерброды.

Бутерброды с пастой из острого сыра

150 г острого сыра, 100 г жаркого или отварного мяса, 100 г филе сельди, 2 отварные картофелины, 1 кислое яблоко, 1 луковица, 80 г сливочного масла, горчица по вкусу, огурец, помидоры. Все продукты пропустить через мясорубку, добавить взбитое сливочное масло, горчицу по вкусу и хорошо перемешать. Этой пастой намазать ломтики любого хлеба (сливочное масло не нужно). Украсить ломтиками огурца или помидора либо сырными палочками.

Бутерброды с витаминизированным колбасным сыром

100 г сыра, 75 г сливочного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль по вкусу. Приготовить колбасный сыр; сливочное масло взбить, добавить натертый на мелкой терке сыр (голландский), замешать мелко нарезанную зелень петрушки и соль по вкусу. Скатать колбасу диаметром 5 см, завернуть ее в пергаментную бумагу и поместить в холодильник, чтобы затвердела. Затем бумагу развернуть, колбасу нарезать

ломтиками 0,5 см толщиной фигурным ножом и положить их на такого же диаметра ломтики белого или кисло-сладкого хлеба. Украшать не надо - колбаса и так достаточно декоративна. Если нет петрушки, вместо нее можно употреблять мелко нарезанную (кубиками) отварную морковь.

Бутерброды с тминным сыром

На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить яблочное пюре или мармелад из других фруктов и ягод, джем, желе либо мед. Сверху накрыть толстым ломтиком тминного сыра. Можно джем или мармелад класть на ломтик сыра. Подавать к завтраку, полднику, с кофе, кефиром или простоквашей.

Бутерброды по-датски

100 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 помидора, 1 крутое яйцо, 4 маслины или 1 яблоко. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, полностью накрыть их ломтиком сыра. На сыр (посредине) положить полоску помидора, с одной стороны ее дольки сваренного вкрутую яйца, с другой - маслины или отваренные в сахарном сиропе ломтики яблока.

Бутерброды с грибами

200 г грибов, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу. Можно употребить разные грибы: боровики, шампиньоны, подосиновики, подберезовики и др. Грибы хорошо вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные грибы и тушить до готовности, затем все заправить сметаной и попробовать, достаточно ли соли. Холодную грибную массу положить на хлеб. Украсить маленькими шляпками грибов и зеленью. Вместо свежих грибов можно употреблять соленые или сушеные.

Бутерброды с боровиками

Ломтики белого хлеба помазать сливочным маслом, посыпать солью, положить сверху кружочки сваренного вкрутую яйца, на которые уложить поджаренные маленькие шляпки боровиков. Можно употреблять и другие грибы. Украсить зеленью петрушки, сельдерея, эстрагона и др.

Бутерброды со сладким творогом

Ломтики ржаного или кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом. Творог хорошо растереть и добавить фруктовое или ягодное желе (красносмородинное, малиновое, яблочное и др.) по вкусу. На ломтики хлеба положить толстый слой творожной массы, а сверху - кусочек желе. Подавать с чаем к ужину.

Бутерброды с творогом и овощами

200 г творога, 2 дольки чеснока, сметана, соль по вкусу. Ломтики рижского хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху смешанный со сметаной и солью творог и натертый чеснок. Украсить, воткнув в один уголок несколько кружочков редиса, во второй - половинки ломтиков маринованного или свежего огурца, в третий и четвертый - положив ломтики помидора и зеленый лук.

Весенние бутерброды с редисом

Ломтики любого хлеба намазать сливочным маслом и сверху покрыть толстым слоем творога, смешанным со сметаной и солью. На бутерброды положить кружочки редиса и посыпать зеленью. Вместо редиса можно взять половинки ломтиков свежего огурца, воткнутые рядами в творог. Можно в один ряд воткнуть редис, во второй - огурцы.

Весенние бутерброды с яйцом и ветчиной

Ломтики любого хлеба намазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо и тушеную ветчину мелко нарубить, добавить мелко нарезанный зеленый лук и немного сметаны, чтобы скрепить полученную массу. Хлеб толстым слоем покрыть массой, сверху положить маленькие листья салата и посредине их - цветок из редиса.

Бутерброды с сыром и орехами

150 г сливочного масла, 100 г сыра, 50 г очищенных орехов. Масло взбить, добавить натертый пикантный сыр, размельченные орехи и все перемешать, чтобы получилась хорошо намазываемая масса. Ломтики белого хлеба покрыть приготовленной массой. Украсить треугольниками из сыра и орехами.

Бутерброды с творогом, яйцом и сладким перцем

250 г творога, 1 крутое яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стручок сладкого перца, соль, перец, зеленый лук. Творог смешать с желтком сверенного вкрутую яйца, добавить нарезанные кусочки бланшированного сладкого перца, растительное масло, молотый черный перец, соль, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать. Ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть толстым слоем приготовленной творожной массы. Украсить зеленым луком, редисом и полосками сладкого перца.

Соленые печенья с сырным маслом

Соленые печенья намазать сырным маслом (сыр, сливочное масло) или другим соленым маслом, либо пастой и накрыть другими солеными печеньями. Украсить "лисичками" из сливочного масла и желе или мармеладом.

Бутерброды с жиром жаркого

Ломтики ржаного хлеба намазать жиром жаркого, положить

сверху веерочки из ломтиков маринованного огурца и ломтики помидоров.

Бутерброды с конопляным маслом

Небольшие ломтики (4х4 см) ржаного хлеба намазать сливочным маслом, а затем покрыть их приготовленным конопляным маслом, на котором с помощью ножа можно выдавить различные полоски, узоры.

Бутерброды с начинкой (горячие бутерброды)

С маленькой булочки срезать "крышечку", вынуть мякиш, заполнить салатом (мясным, рыбным, овощным), накрыть крышечкой и поджарить в духовке, пока булочка не станет светло-желтой. Подавать к завтраку с кофе или к обеду с супом-пюре. Можно подавать и к холодному столу как закуску.

ДЕТСКИЕ БУТЕРБРОДЫ

Для детей лучше готовить двойные (накрытые) бутерброды. 1. Ржаной или белый хлеб (без корки) нарезать большими (6х6 см) тонкими (0,5 см) ломтями, намазать более толстым слоем сливочного или соленого масла, сложить по два. Затем большой двойной бутерброд разрезать по диагонали два раза, получив четыре треугольных. 2. Розовую или сладкую сдобную булочку разрезать по горизонтали на две плоские половинки, каждую из которых намазать сливочным маслом, сложить вместе, положив между ними ломтик сыра или обжаренного сельдерея. Затем бутерброд разрезать по диагонали два раза, получив четыре треугольных. 3. Рожок из белого хлеба разрезать поперек на кружочки толщиной 0,5 см, немного обжарить (можно это не делать), намазать сливочным маслом и покрыть густым фруктовым пюре или сладкой творожной массой. Можно покрыть хлеб и тем и другим одновременно. Два намазанных бутерброда сложить, немного сжать и дать постоять. Подавать на плоской тарелке разложенными в виде пирамиды или в корзиночке. Такие бутерброды дети могут есть, не рискуя испачкать руки и одежду.

ДВОЙНЫЕ БУТЕРБРОДЫ (САНДВИЧИ)

Отправляясь в путешествие, туристский поход, уже заранее, нужно подумать о том, какие продукты взять с собой. Самое простое и удобное - еще дома приготовить различные бутерброды. Для этого между двумя намазанными сливочным маслом ломтями кладут различные продукты. Бутерброды заворачивают в пергаментную бумагу и кладут в целлофановый пакет. Продукты следует выбирать такие, которые быстро не портятся, например, жареная ветчина, копченый сыр, копченая рыба, шпик, колбаса и др. Яйца желательно брать целые, сваренные вкрутую. Котлеты обжаривают с обеих сторон до коричневого цвета и целиком кладут между ломтями хлеба.

Продукты хранить надо в прохладном месте.

БУТЕРБРОДЫ-ПИРАМИДЫ

Можно употреблять хлеб всех сортов. Для одного бутерброда-пирамиды надо взять 3-5 ломтиков хлеба. Каждый следующий ломтик, укладываемый сверху, берут меньшего размера, чтобы сделать пирамиду. Так, например, на первый ломтик - основание, намазанный сливочным маслом, кладут ломтик филе, второй, меньший ломтик покрывают ломтиком маринованного огурца, на третий помещают кружочек сваренного вкрутую яйца, четвертый ломтик хлеба кладут сверху и скрепляют его с остальными бутербродной вилкой, на конец которой натыкают свежую или маринованную сливу.

БУТЕРБРОДЫ-БАШНИ

Взять 4 крупных ломтика белого хлеба - в основании ломтик диаметром 3-4 см, а каждый последующий - меньше, чтобы получился конус. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом с обеих сторон, кроме первого и последнего ломтика. Первый ломтик покрыть кружочком сваренного вкрутую яйца (ломтик хлеба должен быть такого же диаметра), второй - ломтиком неочищенного свежего огурца, третий накрыть кружочком отварной моркови. Четвертый (последний) ломтик украсить кружком пли спиралью из зеленой кожуры огурца либо какой-нибудь ягодой земляникой, малиной, вишней и т. п. Такие бутерброды декоративны и очень нравятся детям.

СОЛЕНЫЕ ТОРТОВЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Соленые тортовые бутерброды готовят из обычных круглых караваев белого хлеба или из отдельных круглых караваев белого хлеба или из отдельных больших ломтей белого хлеба. Можно употреблять и белый хлеб домашней выпечки, который пекут из дрожжевого теста в форме для торта. У круглого белого хлеба срезают корку, хлеб нарезают горизонтально на круглые ломти толщиной 1 см. Этим ломтям можно придать и другую форму: четырехугольную, ромбовидную, треугольную и др. Обычно берут три ломтя, между которыми помещают различные соленые масла, паштеты, пасты. Между ломтями можно положить различные продукты: сваренные вкрутую яйца, филе сельди, мясные изделия, овощи, отваренные в соленой воде, и др. Края торта выравнивают, намазывают соленым маслом или густой сметаной и посыпают натертым сыром, мелко нарезанной зеленью или мелко рубленным крутым яйцом. Сверху торт украшают наиболее подходящими продуктами: фунтиками из ломтиков ветчины, рулетиками колбасы, дольками яйца, ломтиками овощей, маринованными фруктами и зеленью. Перед подачей к столу тортовый бутерброд разрезают на треугольные куски, не

разрушая украшение, подобно тому, как разрезают обычный торт. Рядом кладут лопатку для торта или широкий нож. Такие бутерброды быстро не засыхают и остаются сочными и вкусными. Подают их в праздник к холодному столу, на коктейль-вечере, с кофе и к столу, накрытому в виде буфета.

СОЛЕНЫЕ БИСКВИТНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Соленый бисквит готовят так же, как и обычный сладкий, только без сахара и добавляют немного больше соли. Рецепт по приготовлению соленого бисквита: 8 яиц, 6 столовых ложек пшеничной муки, 2 столовые ложки крахмала, 1/2 чайной ложки соли. Отделить желток от белка, в желток добавить соли и взбить. Белок взбить до пены. Муку просеять. К сбитому желтку осторожно по частям добавить муку и сбитый белок. Полученное тесто толщиной 1 см быстро положить на покрытый жиром, посыпанный мукой или панировочными сухарями противень и печь в духовке при умеренном тепле. Остывший бисквит намазать каким-либо соленым маслом (сырным, овощным, ветчинным) или паштетом, свернуть в рулет и дать постоять на холоде. Перед подачей к столу нарезать ломтиками толщиной 1 см, разложить вперемежку на плоской тарелке. Можно украсить маринованными фруктами, овощами, зеленью.

БОЛЬШИЕ БУТЕРБРОДЫ

Кроме маленьких, обычных бутербродов готовят также большие бутерброды, которые полюбились в последнее время, потому что они выглядят очень декоративно. Употребляют удлиненной или круглой формы хлеб. Прежде всего с каравая срезают корку и нарезают по всей его длине ломти толщиной 1 см. Затем намазывают ломти сливочным или каким-либо соленым маслом. Через весь удлиненный или круглый ломоть кладут нарезанные мясные изделия, маринованные или свежие фрукты, овощи, сваренные вкрутую яйца, сыр, различные салаты и другие подходящие продукты в определенном порядке, соблюдая количественное соотношение употребленных продуктов, их цветовую гамму. Такие декоративные, цветные бутерброды подают двояко: большой бутерброд разрезают на маленькие, не нарушая предшествующего порядка, раскладывают их на подносы или тарелки либо большие бутерброды подают на подносах целыми. Перед употреблением же их в случае надобности разрезают на более маленькие бутерброды. Можно также большие бутерброды раскладывать вместе с обычными. Так, например, в середину тарелки кладут большой бутерброд, а вокруг помещают маленькие бутерброды. Поднос с бутербродами можно дополнительно украсить цветами, зеленью, маленькими помидорами, огурчиками, редисом, зеленым луком, листовым

салатом, фруктами, гроздьями ягод и т. п. Поднос можно выстелить подходящей матерчатой салфеткой или выложить зеленью. Для украшения надо выбирать такие продукты, которые можно есть тут же, с бутербродами. На свободных местах между бутербродами и вдоль краев посуды можно красиво разложить исходные продукты. Во всех ниже помещенных рецептах по приготовлению больших бутербродов употребляется один длинный батон (примерно 400 г) и 60-80 г сливочного масла.

Большой бутерброд с ветчиной и овощами

150 г ветчины, 2 маринованных огурца, 20 г натертого хрена, 2 крутых яйца, 3 столовые ложки сметаны, соль, сахар, уксус по вкусу. Натертый хрен смешать с солью, сахаром, уксусом и сметаной. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать вдоль на дольки (четыре части). Ветчину нарезать тонкими ломтиками и каждый из них свернуть рулетиком. Вдоль края бутерброда (в длину) в ряд разместить свернутые ломтики ветчины, остальную часть ломтя хлеба тонким слоем намазать приготовленным хреном и выровнять ножом. Вдоль второго края бутерброда выложить в ряд дольки сваренного вкрутую яйца. Посредине (между яйцом и ветчиной) положить красиво нарезанные ломтики маринованного огурца. Большой бутерброд нарезать поперек на куски соответствующей величины и в том же порядке разложить на подносе. Можно украсить свободные на подносе места.

Большой бутерброд с печеночным паштетом и помидорами

200 г печеночного паштета, 200 г помидоров, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка укропа, 1 луковица, соль, перец по вкусу. Ломоть белого хлеба, намазанный маслом, покрыть вдоль всего края печеночным паштетом, а сверху нанести сеточку из майонеза (гарнирной трубочкой). Вдоль второго края выложить в ряд ломтики помидора, посыпать их перцем и мелко нарубленной зеленью, а сверху положить кольца репчатого лука. Большой бутерброд разрезать поперек на меньшие соответствующей величины, разложить на подносе или длинной тарелке. Можно подавать и неразрезанным.

Большой бутерброд с сельдью и овощным салатом

1-2 сельди, 30 г репчатого лука, 200 г овощного салата, 1 крутое яйцо, зелень. На ломоть ржаного хлеба, намазанный сливочным маслом, положить (на один край в длину) нарезанные косо кусочки филе сельди и посыпать мелко нарезанным репчатым луком или украсить кольцами лука. Второй край ломтя выложить цветным овощным салатом. Можно посыпать мелко рубленным яйцом, зеленью, положить сверху брусочки помидора. Большой бутерброд поместить на подносе и украсить свободные

места листьями салата или зеленью.

Большой бутерброд с творогом, редисом и огурцом

200 г творога, 2-3 столовые ложки сметаны, 6 редисов, 1 свежий огурец, 1 столовая ложка зеленого лука, соль по вкусу, помидоры. Творог размять, добавить сметану, 3 нарезанных со всеми средними листьями редиса, соль и мелко порезанный зеленый лук, все хорошо перемешать. На ломоть ржаного хлеба, намазанный сливочным маслом, выложить толстым слоем творожную массу, выровнять и украсить косо нарезанными ломтиками редиса и свежего огурца, воткнутыми в творожную массу по всей длине бутерброда. Посыпать нарезанным зеленым луком и сверху в некоторых местах положить полоски помидора. Затем большой бутерброд разрезают на нужной величины куски н раскладывают их на подносе.

Большой бутерброд с яйцом, винегретом и огурцом

200 г винегрета, 2 свежих огурца, 2 крутых яйца, 1 помидор, соль, зелень, рыба. С каравая белого хлеба срезать корку, разрезать горизонтально на круглые толщиной 1 см пластины, намазать сливочным или каким-либо соленым маслом. В середину круглого ломтя положить 3 половинки сваренного вкрутую яйца, нарезанных фигурным ножом. На каждую половнику поместить маленький треугольник помидора. Вокруг выложить толстым слоем винегрет, заправленный густым соусом, выровнять ножом и сверху, радиальными линиями (на расстоянии 3 см) от половинок яйца положить кусочки шпрот или какой-либо другой рыбы. Вдоль края хлеба разложить вперемежку звездочки из свежего не очищенного от кожуры огурца и ломтики помидора, посыпать мелко нарубленной зеленью. Большой круглый бутерброд поместить на стеклянной или фаянсовой тарелке. Разрезать его на куски так же, как и круглый торт. Такие большие бутерброды очень декоративны.

Большой бутерброд с колбасой и салатом из моркови

300 г салата из моркови, 150 г колбасы, 1 крутое яйцо, 1 морковь, листья салата, соль, уксус по вкусу. С каравая белого хлеба срезать корку, разрезать горизонтально на круглые толщиной 1 см пластины, намазать сливочным или каким-либо соленым маслом. Весь ломоть покрыть морковным салатом, выровнять. В середину вставить цветок (врезать несколько раз крутое яйцо до половины и отогнуть лепестки - белок). Затем от центра прямыми линиями выложить фунтики из ломтиков колбасы (широкой частью наружу), рядом второй ряд - листья салата в виде розетки, в середину которой вложить звездочку из моркови. Листья салата смочить в уксусе, посыпать солью. Большой бутерброд положить на круглую тарелку, разрезать так

же, как и круглый торт.

ТОСТЫ (ГРЕНКИ)

Тосты можно приготовить не только с помощью специального устройства, но и на обыкновенной сковороде, противне, на газовой плите, положив на конфорку рассекатель огня. Удобно также для этой цели пользоваться электроплиткой. Для приготовления таких бутербродов чаще всего употребляют белый хлеб, реже ржаной. С белого хлеба срезают корку, разрезают его на ломтики толщиной 0,5--1,0 см, намазывают их сливочным маслом, маргарином или свежим растительным маслом, кладут на решетку или противень (сковороду) и обжаривают до светлокоричневого цвета. В середине тосты должны быть мягкими. Такие обжаренные бутерброды подают горячими или холодными. Более вкусные горячие тосты. Чтобы тосты были более привлекательными и вкусными, на них кладут мясные продукты, сыр, яйцо, творог, паштеты, овощное пюре и др. Вес этих продуктов должен быть примерно таким же, как и вес тостов. Можно делать и наоборот. Сначала на намазанный каким-либо маслом ломтик хлеба кладут различные продукты, а затем уже запекают в духовке. Такие бутерброды всегда полают горячими к бульонам, супам-пюре, кофе и т. д.

Тосты с мясом

Ржаной или белый хлеб нарезать ломтями толщиной 1 см, намазать сливочным маслом, положить сверху вареный мясной фарш, заправленный обжаренным репчатым луком, сметаной, перцем, солью. Выложить на противень и печь до появления желтой корочки. Подавать горячими к бульону, супу-пюре или кофе.

Тосты с сыром

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать толстым слоем натертый сыр и запечь в духовке до светло-коричневого цвета, пока не расплавится сыр. Подавать горячими.

Тосты с колбасой и сыром

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики колбасы, а на них - ломтики сыра. Печь до появления корочки и пока не расплавится сыр. Подавать горячими.

Тосты с мозгами

200 г мозгов, 20 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 30 г сыра, 1 яйцо, соль, уксус. Мозги вымыть в воде, очистить от пленки, залить кипятком с солью и уксусом и варить 5 минут, затем воду слить. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные небольшими кусочками мозги, сметану и взбитое яйцо и все

немного обжарить. Ломтики белого хлеба покрыть толстым слоем приготовленной массы, посыпать натертым сыром и поставить на несколько минут в горячую духовку. Подавать горячими.

Тосты с сыром и ветчиной

Два ломтика белого хлеба намазать сливочным маслом, один из них целиком накрыть ломтиком сыра, положить сверху ломтик ветчины или какого-либо другого мяса и накрыть (маслом вниз) другим ломтиком хлеба. Полученный сандвич перевязать белой ниткой и положить на сковороду. Печь 5-6 минут. Снаружи бутерброд должен быть хрустящим, внутри - мягким, сочным. Перед подачей нитку снять. Подавать горячим как закуску. Можно подавать и к бульону.

Тосты с яйцом

6 ломтиков белого хлеба, 3 яйца, 6 ломтиков помидора, 50 г маргарина, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, по вкусу. Ломтики белого хлеба обжарить без масла до светло-желтого цвета. Ломтики помидора слегка обжарить в сливочном масле или маргарине и посыпать перцем и солью. На каждый тост положить обжаренный ломтик помидора и на него - кусочек омлета. К оставшемуся на сковороде жиру добавить сметану, соль и все подогреть. Этим соусом облить верх бутербродов (омлет). Подавать горячими.

Тосты с селедочной массой

1 сельдь, 15 г белого хлеба, ? стакана молока, 10 г панировочных сухарей, 1 луковица, 1 желток, 1 столовая ложка сметаны, 20 г сыра, 20 г жира. Сельдь очистить от кожи и костей. Свежий белый хлеб замочить в молоке и отжать. Филе сельди, белый хлеб и репчатый лук пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить желток, сметану и панировочные сухари. Размять в густую массу. Каждые два ломтика белого хлеба покрыть селедочной массой, сложить вместе и сверху положить еще селедочную массу и посыпать натертым сыром. На сковороде, смазанной жиром, жарить 5 минут. Подавать горячими.

Тосты с сосисками

Ломтики белого или ржаного хлеба обжарить в жире. Сосиски очистить от пленки, подогреть и разрезать вдоль пополам. На каждый тост положить сосиску подходящей длины срезанной стороной вниз, залить соусом-хрен, подавать горячими.

Тосты с острой массой

10 ломтиков белого хлеба, 60 г сыра, 60 г сливочного масла, 5 столовых ложек молока, красный перец, соль по вкусу. Ломтики белого хлеба смочить молоком. Сыр натереть на средней терке и замешать его в сбитое сливочное масло. Хлеб покрыть приготовленной массой, посыпать красным перцем (паприкой),

солью и поставить на 5 минут в духовку. Светло-желтые горячие тосты подавать к супу-пюре или бульону.

Тосты с репчатым луком

200 г репчатого лука, 50 г маргарина, или свиного жира, 2 столовые ложки воды, 1 яйцо, 2-3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка пшеничной муки, соль, перец по вкусу. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в жире, пока не станет прозрачным, влить две столовые ложки воды и тушить 5 минут. Затем снять с огня, добавить пшеничную муку, сметану, соль, перец, взбитое яйцо, перемешать и еще подогреть, пока яйцо не загустеет. Ломтики ржаного хлеба без корки намазать тонким слоем жира, положить на сковороду намазанной стороной вниз, покрыть луковой массой. Печь до светло-коричневой окраски. Можно посыпать натертым сыром. Вместо репчатого лука можно употребить лук-порей.

Тосты с копченой рыбой

Ломтики белого или ржаного хлеба намазать сливочным или каким-либо соленым маслом и положить кусочки очищенной от костей конченой рыбы. Сверху накрыть томатной пастой или томатным пюре. Печь примерно 5 минут. Подавать горячими как закуску.

Тосты с ветчиной

Ветчину нарубить и смешать с желтком сырого яйца, сливками, перцем, солью и все хорошо перемешать. Ломтики белого хлеба покрыть приготовленной ветчинной массой и 5 минут печь в духовке. Подавать горячими к бульону.

Тосты с печеночным паштетом

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом и немного обжарить. Еще теплые покрыть печеночным паштетом. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Подавать холодными или теплыми.

Тосты с овощами и мясным филе Тосты из белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать толстым слоем натертый редис и сверху положить ломтик отварного или жареного филе так, чтобы был виден редис. Вместо филе можно взять любое мясо. Точно так же вместо редиса можно употребить другие овощи - морковь, сельдерей, хрен, редьку и др.

МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ (КАНАПЕ)

Перед обедом, ужином, а также в праздники к аперитиву рекомендуется подавать маленькие закусочные бутерброды. Их еще называют канапе. Готовят очень маленькие (3х3 см) пикантные бутерброды. Обычно маленькие бутерброды нарезают острым ножом на квадратики, ромбики, треугольники и т. п. Можно также различную форму хлебу придать (выдавить) с

помощью стакана или формочек для печенья: круглую, овальную, полумесяцем, звездочкой и др. Очень хорошо для канапе подходят соленые печенья, маленькие булочки, розовые булочки, рожки. Так, например, розовую булочку разрезают горизонтально на две части, намазывают сырным маслом и разрезают по диагоналям на 8 треугольных кусочков (4 раза). Можно брать и рожки, разрезать их поперек на маленькие кружочки толщиной 1 см, намазать томатным маслом и запечь. Украшают канапе фруктами, ягодами, овощами, сыром. Чтобы их легче было брать, втыкают пластмассовые шпажки. Раскладывают канапе на плоских тарелках в один слой или в виде пирамиды. Канапе можно украшать также майонезом, сливочным маслом или какой-либо другой пастой, выдавленной с помощью гарнирной трубочки.

МНОГОСЛОЙНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Многослойные бутерброды готовят из нескольких больших ломтей хлеба, сложенных вместе и между которыми проложены различные продукты. Такие бутерброды выглядят декоративно и их можно делать различной формы. Незадолго до подачи их разрезают на куски соответствующей величины.

Многослойный бутерброд с сыром

Четыре больших ломтя белого хлеба намазать сливочным маслом. На каждый ломоть положить такой же толщины кусок сыра, все ломти хлеба сложить вместе. Немного сжать и дать постоять бутерброду полчаса. Нарезать поперек на аккуратные куски толщиной 1 см. Разложить на плоской тарелке и подавать к столу.

Многослойный бутерброд с пастой из сардин и сыра

1 коробка сардин, 100 г сыра, 1 столовая ложка майонеза, соль, перец по вкусу. Срезать с белого хлеба корку и придать ему прямоугольную форму. Нарезать длинными, толщиной 0,5 см ломтями. Для приготовления пасты консервированные сардины измельчить и смешать с оставшимся от сардин маслом, добавить натертый сыр, майонез, если надо, кислый сок, соль, перец. Все тщательно перемешать и взбить. Должна получиться пастообразная масса. 3-4 подготовленных ломтя хлеба намазать сливочным маслом и пастой, сложить вместе, немного сжать и поставить в холодное мосте, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей многослойный бутерброд нарезать поперек на одинаковые куски. Разложить их на плоской тарелке и подать к столу.

Многослойные (мраморные) бутерброды

С буханки ржаного хлеба срезать корку и нарезать хлеб на большие, толщиной 0,5 см ломти. Три столовые ложки творога

смешать с двумя столовыми ложками сливочного масла, соль добавить по вкусу. Ломти хлеба покрыть творожной массой, сложить вместе и придавить их грузом на минут 20. Затем бутерброд изрезать поперек на аккуратные куски. Разложить их на тарелке и подавать к столу.

Многослойный бутерброд с печенью трески

Три больших ломтя белого хлеба намазать горчичным маслом и покрыть измельченной печенью трески (консервированной). Сложить вместе и дать немного постоять. Нарезать аккуратными треугольниками, разложить на плоской тарелке и подавать к кофе или как закуску к обеду, ужину.

Многослойный бутерброд с килькой

Несколько ломтей белого хлеба намазать яичным маслом, положить сверху филе кильки или копченой салаки. Сложить ломти вместе, нарезать аккуратными кусочками и подавать к столу.

Многослойные сладкие бутерброды

Срезать с белого хлеба корку, придать ему прямоугольную форму и разрезать вдоль на длинные, толщиной 0,5 см ломти. Ломти белого хлеба намазать шоколадным или сливочным маслом. Между ломтями могут быть различные продукты: ломтики фруктового сыра, яблочный мармелад, ломтики фруктов, сваренные в сахарном сиропе, масса из свежих сладких фруктов или ягод, фруктовый или ягодный джем, сладкая творожная масса и др. Сложенные вместе ломти положить в холодное место, дать пропитаться. Перед подачей разрезать поперек на одинаковые куски, разложить их на плоской тарелке или подносе.

БУТЕРБРОДЫ-КУБИКИ С НАЧИНКОЙ

Однодневный белый или ржаной хлеб нарезать кубиками (4х4 см), срезать с них ломтик - крышечку толщиной 0,5 см, сделать в кубиках углубление и заполнить их какой-либо начинкой, например, ветчинным маслом. Можно их еще покрыть ломтиком сыра и в конце - срезанной крышечкой. Бутерброды-кубики с начинкой выложить на плоской тарелке пирамидой. Можно украсить зеленью, свежими овощами или фруктами. Такие бутерброды удобны в поездках, туристских походах и др. Такие бутерброды удобны в поездках, туристских походах и др.